

Ankündern
Kleinigkeiten Vorweg oder zum Teilen

Burrata

Basilikum Pesto | Babyleaf | Granatapfelkerne | bunte Tomaten ^{g,j}

9,90

Gebackene „Lusianna Crabcakes“ (Flusskrebs), mit unserer Remoulade

Handgerollt, die Remoulade feinst abgeschmeckt, Amerikanisch- Deutsche Freundschaft ^{a,b,c,d,f,g,i,j,l}

13,90

Unser hausgebeizter Lachs in Gin Sul Beize

Orangendip | Kartoffelrösti ^{a,d}

16,90

Matjesvariation vom Brett

zart & fein | Zwiebelkompott | Salzbutter | Schwarzbrot ^{a,g,d}

15,50

Quinoa Salat | Mango | Paprika | gegrillte Champignons

fruchtige Marinade ^{a,c,b}

-vegan -

11,90

Carpaccio vom Weiderind

mit geröstetem Pumpernickel an Teriyaki Vinaigrette ^{a,g,j}

17,90

Einmal Alles bitte!

Gerne auch Querbeet, als Vorspeise oder zum Teilen

Ab 2 Personen: 34,00

Für jede weitere Person + 18,50

Suppe

Hummerbisque

Garnele | Sahnehaube ^{b,g}

Shot 8,50 | Vorspeise 13,90

Catch Classics

Riesen-Garnelen - pikant -

Schalotten | Kräuter | Kirschtomaten | Baguette ^{b,a}

Vorspeise 18,00 | Hauptgang 32,00

Premier Miesmuscheln

Sud von Wurzelgemüse | Kräuter | Weißwein ^{a,d}

Vorspeise 15,00 | Hauptgang 22,00

Wiener Schnitzel - Original -

Hausgemachter Kartoffel Gurkensalat | Preiselbeeren ^{a,c,g,m}

26,50

Pasta | Lachs | Pesto

Champignons | Creme | Weißwein ^{a,g}

22,90

Pasta | Champignons

hausgemachtes Pesto | Babyleafsalat
-vegan-

17,90

„Seafood and Grill“

Frischeste Produkte mit guter Herkunft stehen bei uns an erster Stelle.

Wir servieren unsere Spezialitäten stets mit wechselnden Beilagen und Sauce dazu. (Preis inklusive)

Seafood Platter

Die Beste Auswahl unserer tagesfrischen Spezialitäten aus dem Meer mit Beilagen und Saucen

- weshalb wir so bekannt sind -

ab 2 Personen 45,00 p.P.

Ganze Nordsee Scholle Finkenwerder Art ^{a,d}

26,00

Lachsfilet von den Faröer Inseln ^{a,d}

27,00

Nordsee Kabeljau ^{a,b,d}

29,00

Kross gebratener Zander ^{a,d}

25,50

Saibling gebraten - zart & rosa - ^{a,d}

26,90

Süßes

Unser Tagesdessert „Catch of the Day“^{a,g}

Alleine 10,50 | Zu Zweit 17,50

Crème Brulée | Rosmarin | Beeren^{c,g}

12,90

Knuts Cheesecake | Fruchtsoße | Schokoeis^{a,g}

12,50

„Lieber Nichts“

Espresso, Bourbon Vanille-Eis und Sahnehaube^{a,g}

6,50

ZUSATZSTOFFE: (1) Farbstoffe, (2) Antioxidationsmittel, (3) Süßungsmittel, (4) Phenylalaninquelle, (5) koffeinhaltig, (6) chininhaltig, (7) Säuerungsmittel, (8) Konservierungsmittel, (9) Verdickungsmittel, (10) Geschmacksverstärker
ALLERGENE: (a) glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch, (h) Schalenfrüchte, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid und Sulfite, (m) Lupin, (n) Weichtiere
Alle Preise in Euro sowie inkl. MwSt. und Service. Mastercard, Visa und EC-Card